

鰹自動血抜き装置

series 13



販売元

日新興業株式会社 中日本カンパニー
〒424-0901 静岡県静岡市清水区三保751番地
TEL 054-334-0131 FAX 054-334-0171

製造元

株式会社 エム・ケー・エンジニアリング
〒425-0041 静岡県焼津市石津1060
TEL 054-625-8360 FAX 054-625-8361

【試食評価コメント】

東沖カツオ



3時間後

6時間後

東沖カツオ

・「カツオ」独特の風味

S-1カツオ



3時間後

6時間後

S-1カツオ

- ・色がきれい
- ・色が良すぎて気持ち悪い
- ・肉質がねっとりしている
- ・鮮度が良い感じがする
- ・味が薄い
- ・あっさりしている
- ・写真では分かりにくいですが、実物は3時間、6時間ともに明らかな違い。

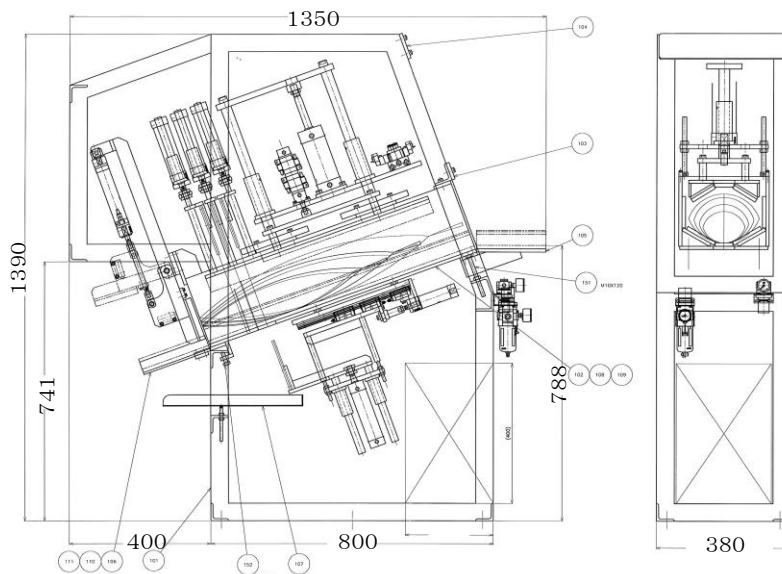
仕様

対象魚重量 2.5kg～14kg(鰹, トンボ, 鮪)
 処理能力 20尾/min
 機械寸法 1349x1391x380
 機械重量 280kg
 エアースource 4.5kgf/cm² 20nl/min
 電源 AC 単相100V (50/60hz)

特徴

魚体投入から搬出まで全て自動で血抜きをします。

- ①魚体投入
- ②魚体押さえ板が下降し魚体の太さを感じ
- ③魚体サイズに合せた血抜き位置を決定し上下刃物が駆動
- ④開閉扉が開き魚体を搬出



株式会社 エム・ケー・エンジニアリング
 〒425-0041 静岡県焼津市石津1060
 TEL 054-625-8360 FAX 054-625-8361